

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil bahan pangan asal ternak yang mengandung hampir seluruh zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia, terutama sebagai sumber protein hewani. Di samping itu, daging banyak digemari masyarakat karena luasnya kemungkinan dalam pengolahan.

Sebagaimana bahan mentah lainnya, daging jika dibiarkan tanpa perlakuan, lama-kelamaan akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi, dan mikrobiologik. Usaha untuk memperpanjang masa simpan bahan adalah pengawetan, sedangkan pengolahan daging bertujuan untuk menambah keaneka ragaman pangan.

Pengawetan daging dapat dilakukan antara lain dengan cara pengeringan, pendinginan, radiasi, pengasapan, penambahan gula, garam, asam atau bahan kimia. Semua metode pengawetan akan efektif untuk memperpanjang masa simpan daging. Berbagai produk tradisional telah dikembangkan dengan berpedoman pada interaksi antara teknik pengeringan dan penggunaan larutan *humektan* tradisional (gula kelapa dan garam dapur). Teknik pengawetan tersebut menyangkut pembatasan A_w dan kadar air, sehingga pertumbuhan mikroorganisme penyebab salah satu kerusakan daging terhambat. Penggunaan bumbu-bumbu lain seperti lengkuas, asam, ketumbar,

dan bawang putih juga berfungsi untuk membatasi perkembangan mikroorganisme lebih lanjut serta membentuk cita rasa yang khas pula.

Pengolahan daging dengan penambahan kombinasi gula, garam dan bumbu-bumbu lain sering dikenal dengan nama dendeng. Dendeng adalah produk olahan daging Indonesia yang telah dikenal dan digemari masyarakat Indonesia sejak berabad-abad lalu. Ditinjau dari cara pembuatannya, dendeng dikelompokkan menjadi dendeng giling dan dendeng sayat. Dendeng sayat adalah daging yang disayat tipis-tipis (± 2 mm) direndam dalam larutan humektan tradisional dan bumbu-bumbu lain lalu dikeringkan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng dapat berasal dari daging sapi, kerbau, babi, kambing, domba dan ayam. Pada umumnya yang terdapat di pasaran adalah dendeng sapi. Pada penelitian ini akan dibuat dendeng dari daging kambing. Hal ini disebabkan karena daging kambing mempunyai asam amino yang cukup lengkap dan seimbang, namun jarang digunakan karena adanya bau khas kambing yaitu "goaty adours" yang kurang disukai konsumen. Pengolahan dalam bentuk dendeng merupakan salah satu usaha mengurangi bau "prengus" dengan harapan meningkatnya penerimaan konsumen terhadap daging kambing serta diversifikasi produk.

Permasalahan yang dihadapi pada proses pembuatan dendeng adalah penentuan kadar air dan A_w yang tepat sehingga dapat menahan seminimal mungkin terjadinya kerusakan akibat pengeringan baik kerusakan secara kimiawi maupun fisik dari produk dendeng yang dihasilkan. Salah satu kerusakan fisik pada produk dendeng

adalah tekstur menjadi keras. Sedangkan kerusakan kimiawi diakibatkan terutama karena reaksi Maillard yang mengakibatkan penurunan gula dan asam amino. Pada reaksi Maillard gugus karbonil bereaksi dengan gugus amin dari asam amino protein daging. Hasil reaksi ini menimbulkan warna coklat gelap yang pada konsentrasi tertentu dapat menyebabkan rasa pahit serta turunnya kadar asam amino terutama lisin, karena asam amino ini merupakan yang paling reaktif dan akan bereaksi dengan gula pereduksi yang ada dalam dendeng (Soeparno, 1994).

Reaksi pencoklatan non-enzimatis yang terjadi selama proses pengolahan maupun penyimpanan akan berpengaruh pada penerimaan produk tersebut oleh konsumen. Kecepatan dan tingkat reaksi non-enzimatis sangat dipengaruhi oleh komponen penyusun produk, kandungan air, aktivitas air, pengemas, dan lain-lain.

Usaha untuk mengatasi kendala-kendala tersebut ialah dengan mengatur kombinasi penambahan gula kelapa dan garam dapur sebagai humektan dalam pembuatan dendeng sayat daging kambing.

Masalah yang timbul adalah berapa kombinasi konsentrasi gula kelapa dan garam dapur yang efektif dalam menurunkan kadar air dan A_w bahan, sehingga dapat menghambat kerusakan kimia yaitu penurunan gula dan asam amino akibat proses pengeringan dan pencoklatan non-enzimatis, serta kerusakan fisik yaitu tekstur menjadi keras.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi konsentrasi gula kelapa dan garam dapur terhadap sifat fisikokimia dendeng sayat daging kambing.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk menghasilkan dendeng asal daging kambing dengan kualitas yang baik ditinjau dari segi nutrisi, rasa dan penampakan sehingga dapat diterima dari aspek pengolahan maupun aspek konsumen.